



**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im funfsprachigen Vergleich : recenzja

Author: Ilona Kromp

Citation style: Kromp Ilona. (2010). Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im funfsprachigen Vergleich : recenzja. "Lingwistyka Stosowana" (T. 2 (2010), s. 303-306).



Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne - Bez utworów zależnych Polska - Licencja ta zezwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu jedynie w celach niekomercyjnych oraz pod warunkiem zachowania go w oryginalnej postaci (nie tworzenia utworów zależnych).



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

Marta TURSKA, *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Danziger Beiträge zur Germanistik, Band 28., Hrsg. A. Kałny, Peter Lang, Frankfurt am Main 2009, 239 S.

Mit dem 28. Band der Reihe *Danziger Beiträge zur Germanistik* wird dem Leser eine aus sprachwissenschaftlicher wie auch soziokultureller Sicht interessante und aufschlussreiche Lektüre angeboten. Hauptziel dieser interdisziplinär angelegten Studie ist es, Internationalismen in der Sprache der Gastronomie und Kochkunst des Deutschen, Englischen, Polnischen, Russischen und Spanischen zu analysieren und die möglichen formalen und inhaltlichen Gemeinsamkeiten im Bereich

des kulinarischen Wortschatzes aufzudecken. Der Analyse liegt ein insgesamt 681 Internationalismen umfassendes Korpus von Benennungseinheiten für Speisen, Zutaten, Gegenstände, Prozesse, Handlungen, Eigenschaften u. ä. zugrunde, von denen 15 aufgrund der mangelnden semantischen Äquivalenz als falsche Freunde klassifiziert aus der Betrachtung ausgeschlossen wurden (S. 65). Als Internationalismen werden in der Arbeit – u. a. in Anlehnung an J. Volmert – Lexeme definiert, die „in mindestens drei Sprachen aus mindestens zwei Sprachgruppen oder Sprachfamilien vorkommen, und ein gewisses Maß an inhaltlicher und formaler Übereinstimmung aufweisen“ (S. 59), wobei als Grundkriterium bei der Bestimmung der inhaltlichen Übereinstimmung der Nachweis mindestens eines gemeinsamen Semems vorausgesetzt wird. Die Zusammenstellung des onomasiologisch angelegten Korpus erfolgte unter Zuhilfenahme von Wörterbuchangaben, wenn auch eine solche Herangehensweise, worauf die Autorin selbst hinweist, keine objektivierte Rückschlüsse zulässt. Zum einen wird dies durch die Tatsache verursacht, dass neue Lexeme, Neologismen, Entlehnungen, Veränderungen im Wortgebrauch u. a. in die Wörterbücher mit Verzögerung aufgenommen werden, zum anderen durch die nicht immer vergleichbare Aktualität und oft unterschiedlichen Umfang der konsultierten Nachschlagewerke.

Die Arbeit besteht aus einer Einleitung, drei Hauptkapiteln, Schlussfolgerungen mit Ausblick, Literaturverzeichnis und Anhang.

Im ersten einleitenden Kapitel werden linguistische Internationalisierungstendenzen sowohl aus der historischen als auch gegenwärtigen Perspektive skizziert und die für die Arbeit verbindlichen Termini wie 'kulinarische Sprache' bzw. 'Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst', weiterhin 'Wort' und 'Lexem' definitiv festgelegt.

Das zweite Kapitel „Zu kulturhistorischen Prämissen der interlexikologischen Forschung“ gilt der Kulturgeschichte des Essens, wobei hier angesichts der Vielfalt und Bandbreite der zu behandelnden Themen nur ein Überblick geschaffen werden kann. Im Rahmen dieser in sich soziale, kulturelle, ästhetische, ökonomische und anthropologische Faktoren bündelnden Thematik wird auf Aspekte eingegangen wie etwa Ernährungsgewohnheiten, kulturell und historisch geprägte Geschmackspräferenzen oder die „Essmoral“, womit u. a. das Versorgen von bedürftigen Personen, die Regeln, welche Tiere gegessen werden dürfen oder nicht, gemeint sind (S. 24). Nicht zuletzt wird Essen und Trinken als Ausdruck des sozialen Prestiges und als sinnlicher Genuss betrachtet. Noch deutlicher werden die kulturhistorischen Verflechtungen, wenn im Weiteren die Nahrungskultur im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit geschildert wird, angefangen mit klassischen Traditionen der Küche in Klöstern und an aristokratischen Höfen, über die im Mittelalter und in der Renaissance in vielen Ländern Europas stattfindenden Gelage, das Phänomen der Unterernährung und damit zusammenhängender Morbidität und Mortalität in vorindustriellen Zeiten, bis zu Hungersnöten, dem italienischen Einfluss auf die polnische Esskultur und die sich im Zuge der großen Entdeckungsfahrten verbreitenden neuen, bisher unbekannten Lebensmittel. Anschließend wird die Entwicklung der Kochbücher zur Sprache gebracht – von den ersten, wegen ihres Preises für die Oberschicht

vorbehaltenen, bis zu den Anfang des 20. Jhs. erschienenen, sich immer mehr auf Lesergruppen spezialisierten –, wobei ihre Rolle als Spiegel gesellschaftlicher und kultureller Verhältnisse der jeweiligen Nation stets hervorgehoben wird. Die nationale Spezifik spiegelt sich auch im Weiteren wider, und zwar in Unterkapiteln zur Entstehung der Nationalküchen, vor allem der französischen und der englischen, und zur Esskultur der Neueren Zeit. Den kulturhistorischen Überblick beendet die Autorin mit Bemerkungen zum Essen und zur Kochkunst der Moderne, der Zeit der beschleunigten Urbanisierung, Verstädterung und Entwicklung der Nahrungsmittelindustrie, um nicht zuletzt auf Trends in der Entwicklung der Gastronomie und Kochkunst im 20. Jh. hinzuweisen, u. a. auf den kulinarischen Pluralismus, die Vielfalt der Geschmacksrichtungen, rasch wechselnde Moden oder Vermischung kultureller Einflüsse, aus denen ein Multi-Kulti-Charakter der Küche resultiert, die ihre Spuren aber auch im kulinarischen Wortschatz mehrerer Sprachen hinterlassen.

Das dritte Kapitel ist dem zentralen Thema der Arbeit gewidmet und konzentriert sich auf „Interlexikologische Studien zum Wortschatz der Gastronomie und Kochkunst“. Nach einer terminologischen Auseinandersetzung mit verschiedenen Definitionen des Internationalismus, gefolgt von Präsentation der Datenerhebungsmethoden und quantitativer Ergebnisse, die Rückschlüsse auf die Verflechtung von Kulturen und Sprachen erlauben, jedoch auch von kultureller Eigenständigkeit und Distanz zeugen, werden die Internationalismen vor dem Hintergrund eventueller translatorischer Probleme in Bezug auf ihre inhaltliche Äquivalenz untersucht, wobei bei polysemen Wörtern von den nicht-kulinarischen Bedeutungen abgesehen wird. Zwar wird mit mindestens einem gemeinsamen Semem das „Postulat einer prinzipiellen Übersetzbarkeit“ erreicht, dennoch sind die Internationalismen oft keine perfekten Translate (S. 90), sie weisen nämlich diasystematische Unterschiede auf, z. B. in der Aktualität und Häufigkeit des Gebrauchs, in der stilistischen und konnotativen Färbung, was im weiteren Teil der Studie gezeigt wird. Da gerade innerhalb formal gleicher bzw. ähnlicher Lexeme die Wahrscheinlichkeit, auf besonders „tückische Verwandte“ (S. 96) zu stoßen, relativ hoch ist, folgt der Untersuchung diasystematischer Differenzen die Analyse des kulinarischen Wortschatzes unter dem Aspekt der falschen Freunde des Übersetzers. Auch wenn manche der untersuchten Internationalismen nicht immer deckungsgleich sind, postuliert M. Turska, die Unterschiede dennoch nicht überzubetonen und jeweils zwischen einem möglicherweise größeren Missverständnispotential aus der Sicht eines Übersetzers und dem Gewinn in einer kommunikativen Erleichterung aus der Sicht eines Fremdsprachenlerner oder Touristen zu differenzieren (S. 108).

Abgeschlossen wird das dritte Kapitel mit einem graphematischen Vergleich der kulinarischen Internationalismen, wobei hier nur Lexeme der sich des lateinischen Schriftsystems bedienenden Vergleichssprachen untersucht werden. Die Betrachtung einzelsprachlicher Realisierungen der kulinarischen Lexik liefert u. a. interessante Bemerkungen dazu, wie fremde Graphien, Grapheme und Buchstabenkombinationen – z. B. *acento gráfico* aus dem Spanischen (S. 117) bzw. der Umlaut in Mü(/ue)sli – durch die Internationalisierung bestimmter Lexeme in den Nationalsprachen heimisch werden.

Das vierte Kapitel konzentriert sich auf die Herkunft der untersuchten Interlexeme. Auch wenn sich die Internationalismenforschung als eine strikt synchrone Disziplin versteht und Fragen nach der Etymologie und Wortgeschichte außerhalb ihres Untersuchungsgegenstandes bleiben, schaltet sich geradezu bei kulinarischer Lexik der „etymologisierende Instinkt“ (S. 138) ein, der nach den Quellen solcher Wörter und kulturellen Wechselbeziehungen forschen lässt. Zwar wird hier nicht die Herkunft jedes Interlexems ermittelt, so dass die Analyse keine Vollständigkeit beansprucht, dennoch zeigt sich bereits an der präsentierten Übersicht, wie viele Sprachen in der Lexik der Gastronomie und Kochkunst ihre Spuren hinterlassen haben und wie fesselnd auch ihre Wortgeschichte sein kann, was die Autorin an einer Auswahl von Eponymen, d. h. auf einen Personennamen zurückgehenden Gattungsbezeichnungen (S. 154), und der im Anhang enthaltenen Erklärungen zu ihrer Entstehung illustriert. In gleicher Weise, obwohl nicht als Eponyme, werden Lexeme untersucht, denen geographische Namen zugrunde liegen, wobei der Autorin ein terminologisches Versehen unterläuft, da sie Toponyme als „Gattungsbezeichnungen, die auf geographische Namen zurückzuführen sind“ (S. 155) definiert. Dies tut der Darlegung jedoch keinen Abbruch.

M. Turskas Studie ist ein wissenschaftlich fundierter und zudem interessanter Beitrag, der Aspekte der Sprachwissenschaft und der Kulinaristik auf gelungene Weise verbindet, aber auch existierende Verflechtungen zwischen diesen wissenschaftlichen Disziplinen aufs Neue aufzeigt. Die Arbeit ist sprachlich präzise und leserfreundlich, besonders weil sie in der Komplexität der behandelten linguistischen Themen dem Leser immer ein umfassendes theoretisches Kompendium bietet.

Ilona K r o m p